

Título:	ALMIDÓN DE MAÍZ - BSU	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-007	6	1 de 5

### 1. DEFINICIÓN

Almidón de maíz es un almidón puro extraído del grano de maíz (OGM) por medio del proceso de molienda vía húmeda, finalizando en un producto libre de gluten, no tiene sabor ni olor.

Se presenta como un polvo fino, suave, y de color blanco.

### 2. APLICACIÓN

Producto utilizado en preparo de alimentos como bizcochos, flanes, cremas, salsas, embutidos, masas, alimentos infantiles, panificaciones, confitería y cualquier alimento que necesite agregar consistencia, cremosidad y cuerpo al producto, sin alterar el sabor de los alimentos.

### 3. COMPOSICIÓN

Almidón de maíz. **No contiene gluten.**

### 4. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### 4.1. Características Organolépticas

Ítem	Parámetro	Unidades
Aspecto	Polvo	-
Color	Característico	-
Olor	Característico	-

#### 4.2. Características Físico Químicas (\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Humedad	Máx. 14,0	%
pH	5,0 – 6,5	-
SO <sub>2</sub>	Máx. 10,0	ppm
Proteína, BC	Máx. 0,35	%
Granulometría P. 150 (0,106 mm)	Mín. 99,0	%
Puntos negros	Máx. 50,0	un. en 50g

CÓPIA CONTROLADA

Título: <b>ALMIDÓN DE MAÍZ - BSU</b>	Código	Revisión	Página
Depto: <b>GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón</b>	<b>ETPA GQ_AMI-007</b>	<b>6</b>	<b>2 de 5</b>

Acidez	Máx. 2,5	mL NaOH 0,1N
Cenizas	Máx. 0,10	%

(\*) Análisis realizadas y enviadas en los laudos de todo el lote producido.

### 4.3. Características Microbiológicas (\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
<i>Salmonella</i>	Ausente	En 25g
<i>Bacillus Cereus</i> presuntivo	Máx. 10 <sup>2</sup>	UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 10	UFC/g

(\*) Análisis realizadas y enviadas en los laudos de todo el lote producido.

### 4.4. Características Microscópicas y Macroscópicas (\*\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Material perjudicial a la salud humana	Ausente	un.
Arenas o cenizas insolubles en ácido	Máx. 1,5	%
Ácaros muertos	Máx. 5	un. en 225g

(\*\*) Análisis realizadas una vez por año por laboratorio externo especializado y debidamente certificado ISO 17025.

### 4.5. Contaminantes Inorgánicos (\*\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Arsenio	Máx. 0,15	mg/Kg
Cadmio	Máx. 0,05	mg/Kg
Chumbo	Máx. 0,05	mg/Kg

(\*\*) Análisis realizadas una vez por año por laboratorio externo especializado y debidamente certificado ISO 17025.

### 4.6. Micotoxinas (\*\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Fumonisin (B1+B2)	Máx. 200	µg/Kg

CÓPIA CONTROLADA

Título:	ALMIDÓN DE MAÍZ - BSU	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-007	6	3 de 5

Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2)	Máx. 1	µg/Kg
Zearalenona	Máx. 20	µg/Kg
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 200	µg/Kg
Ocratoxina A	Máx. 2	µg/Kg

(\*\*) Análisis realizadas una vez por año por laboratorio externo especializado y debidamente certificado ISO 17025.

#### 4.7. Pesticidas (\*\*)

Los Parámetros para Pesticidas deben estar en conformidad con los límites permitidos por las Monografías Autorizadas por ANVISA.

(\*\*) Análisis realizadas una vez por año por laboratorio externo especializado y debidamente certificado ISO 17025.

### 5. ASUNTOS REGULATORIOS

Agrotóxicos - Monografías Autorizadas por ANVISA.

Food Chemical Codex (FCC).

Instrucción Normativa Interministerial nº 1, de 1º de abril de 2004 – Reglamento técnico sobre rotulo de alimentos e ingredientes que contengan o sean producidos a partir de organismos genéticamente modificados.

Resolución RDC nº 27, 06 de agosto de 2010 - Establece las categorías de alimentos y embalajes dispensadas y con obligatoriedad de registro sanitario.

Resolución RDC nº 429, de 08 de octubre de 2020 – Dispone sobre el rotulo nutricional de los alimentos embalados.

Instrucción Normativa nº75 de 08 octubre de 2020 - Establece los requisitos técnicos para declaración del rotulo nutricional en los alimentos embalados.

Resolución RDC nº 623, de 09 de marzo de 2022 - Dispone sobre los límites de tolerancia para materias extrañas en alimentos, los principios generales para su establecimiento y los métodos de análisis para fines de evaluación de conformidad.

CÓPIA CONTROLADA

Título:	ALMIDÓN DE MAÍZ - BSU	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-007	6	4 de 5

Resolución RDC nº 711, de 1º de julio de 2022 - Dispone sobre los requisitos sanitarios de los Almidones, bizcochos, cereales integrales, cereales procesados, migas, harinas, harinas integrales, masas alimenticias y panes.

Resolución RDC nº 722, de 1º de julio de 2022 - Dispone sobre los límites máximos tolerados (LMT) de contaminantes en alimentos, los principios generales para su establecimiento y los métodos de análisis para fines de evaluación de conformidad.

Instrucción Normativa - IN nº 160, de 1º de julio de 2022 - Establece los límites máximos tolerados (LMT) de contaminantes en alimentos.

Resolución RDC nº 724, de 1º de julio de 2022 - Dispone sobre los padrones microbiológicos de alimentos y su aplicación.

Instrucción Normativa - IN nº 161, de 1º de julio de 2022 - Establece las listas de padrones microbiológicos para alimentos.

Resolución RDC nº 727, de 1º de julio de 2022 - Dispone sobre el rotulo de los alimentos embalados.

### 6. ALERGÉNICOS

No contiene alérgicos, conforme Resolución RDC nº 727, de 1º de julio de 2022.

### 7. TRANSGENICOS

Producto producido a partir de maíz genéticamente modificado por *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidorovans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgifera*, *E. Coli*, *Dicossoma sp.*, y presenta trazos de transgenia.

### 8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PORCIÓN DE 100G (5 CUCHARAS DE SOPA)		
Cantidad por porción		%VD*
Valor energético	353Kcal	18
Carbohidratos	87g	29

CÓPIA CONTROLADA

Título:	ALMIDÓN DE MAÍZ - BSU	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-007	6	5 de 5

Azúcares adicionados	0g	0
Azúcares totales	0 g	0
Proteínas	0g	0
Gorduras totales	0g	0
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	1,0g	4
Sodio	8,0mg	0,3

(\*) % valores diarios con base en una dieta de 2.000 Kcal o 8.400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(\*\*) Valores diarios de referencia no establecidos.

### 9. CUIDADOS DE CONSERVACIÓN

El producto debe ser mantenido sobre estrados, alejados de paredes, en local limpio, aireado y seco, evitando exposición al sol, libre de suciedades, infestación por plagas y olores fuertes, y debidamente embalados. No almacenar junto a productos químicos y/o tóxicos. Después del uso, mantener en embalaje herméticamente cerrado. Almacenar en temperatura ambiente.

### 10. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA (Brasil)

El producto es expedido vía rodovia, por medio de camones siendo ellos, bitrem, rodotrem, truck, carreta o granelero, utilizando como métodos de seguridad, cintas en la frente y en la trasera de la carga, además de lonas. Los vehículos deben ser de carrocería limpia, sin olor y sin mayores suciedades.

### 11. PLAZO DE VALIDAD

24 meses después de la fecha de fabricación, siendo almacenado en condiciones adecuadas.

### 12. EMBALAJE

Big bag de polipropileno.

Saco de papel kraft multifoliado 25 kg.

CÓPIA CONTROLADA